

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia • Mod de întrebuinţare/Garanţie
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Pizza-Ofen

Pizzaoven • Four à pizza
Horno para preparar pizza • Forno para pizzas
Forno per pizza • Pizza Oven
Piec do pizzy • Pec pro pečení pizzy
Pizza-sütk • Cuptor pentru Pizza
Печь для выпекания пицы



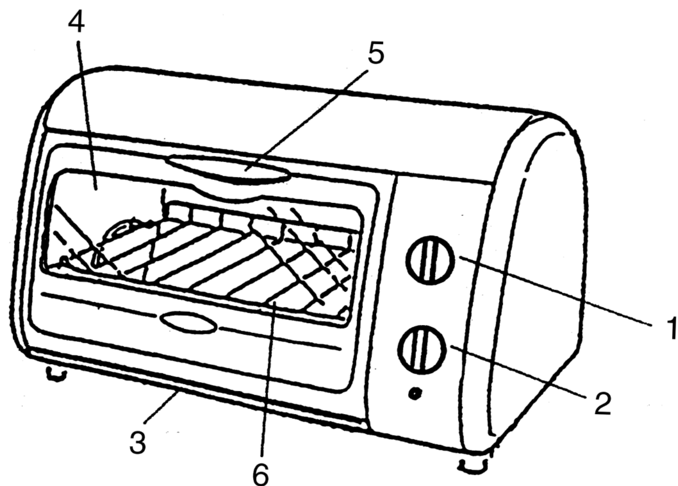
PO 2790



Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conţinut • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	6
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
	Garantie	Pagina	10
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d’emploi	Page	12
	Garantie	Page	14
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	16
	Garantia	Página	18
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	20
	Garantía	Página	22
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l’uso	Pagina	24
	Garanzia	Pagina	26
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	28
	Guarantee	Page	30
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	32
	Gwarancja	Strona	35
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	36
	Záruka	Strana	38
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	40
	Garancia	Oldal	42
RO	Privire de ansamblu al modului de întrebuinţare	Pagină	3
	Mod de întrebuinţare	Pagină	44
	Garanţie	Pagină	46
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	48
	Гарантия	стр.	51



Übersicht der Bedienelemente

1 Moduswahlschalter (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 15 Min. Zeitschaltuhr
3 Krümelrost
4 Backfenster
5 Türgriff
6 Backrost

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden ”Speziellen Sicherheitshinweise...”.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Einige Stellen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher bitte das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Knöpfen und Griffen an.
- Der Mini-Tischgrill-Ofen soll nur in geschlossenen Räumen benutzt werden. Er ist nicht für den kommerziellen Betrieb ausgelegt.
- Halten Sie den Mini-Tischgrill-Ofen und besonders das Netzkabel bitte fern von heißen Flächen oder scharfen Kanten und auch außerhalb der Reichweite von Kindern.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie dem Ofen eventuell vorhandenes Verpackungsmaterial.
- Vor der ersten Benutzung betreiben Sie das Gerät 15 Minuten lang zum Entfernen der Schutzschicht der Heizspirale. Wählen Sie den Dualbetrieb.
- Leichte Rauchentwicklung ist dabei normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Bedienung

1. Die Zeitschaltuhr muss auf die Position AUS gestellt sein.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gargut hinein. Verwenden Sie für Fleisch oder Pizza das Pizzablech. Der Grillrost eignet sich zum zubereiten von Toast. Wenn Sie anderes Geschirr benutzen möchten, achten Sie bitte darauf, dass dieses ausreichend hitzebeständig ist.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie mit dem oberen Knopf die gewünschte Beheizung ein (Ober- oder Unterhitze oder beides zusammen).
5. Stellen Sie mit dem unteren Knopf (Zeitschaltuhr) die gewünschte Garzeit ein. Anhaltswerte entnehmen Sie bitte der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein kurzes Klingelzeichen. Die Zeitschaltuhr kann noch eine kurze Zeit nachlaufen (Tick-Geräusche).
7. Möchten Sie den Heizvorgang vorzeitig beenden, drehen Sie einfach den Knopf der Zeitschaltuhr nach links auf die Position „AUS“.
8. Bei eingestellten Garzeiten von weniger als drei Minuten stellen Sie bitte die Zeitschaltuhr zuerst auf ca. 10 Minuten und drehen dann bis auf z.B. 3 Minuten zurück.
9. Bei kurzen Garzeiten (unter 5 Minuten) empfiehlt es sich, den Ofen ohne Essen kurz vorzuheizen (etwa 3 Minuten).
10. Wenn der Ofen abgeschaltet ist, können Sie die Tür wieder öffnen und das Essen herausnehmen (Vorsicht! Heiß!). Zur Sicherheit sollten Sie einen Topflappen oder ähnliches benutzen.

Empfohlene Toastzeiten

Gargut	Menge/Stück	Garzeit	Beheizart
Sandwich	2 – 3	2 – 3 Min.	Dual
Toast	2 – 3 Scheiben	2 – 3 Min.	Dual
Frühstücksspeck	4 Streifen	5 – 10 Min. pro Seite	Oberhitze
Schinken-Scheiben	3 – 4 Scheiben	7 – 12 Min. pro Seite	Oberhitze
Hamburger	2 – 3 Scheiben	8 – 10 Min. pro Seite	Oberhitze
Schweinekoteletts	2	12 – 14 Min. pro Seite	Oberhitze
Fischfilet	1 – 2 Scheiben	10 – 12 Min. pro Seite	Oberhitze
Würstchen/Hotdogs	3 – 4	10 – 12 Min. pro Seite	Oberhitze
Rinder-Steaks	2 Scheiben (ca. 2 cm dick)	12 – 14 Min. pro Seite	Oberhitze
Lammkoteletts	2 – 3	11 – 14 Min. pro Seite	Oberhitze
Hähnchen	1 Hälfte	15 – 20 Min. pro Seite	Oberhitze
Pizza	bis 350g	nach Rezeptangabe	Dual
Pizza, tiefgefroren	ca. 300g	ca.15 Min. Beachten Sie auch die Herstellerangabe	Dual

Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.

D

Reinigung

1. Netzstecker bitte herausziehen.
2. Das Gerät NUR im abgekühlten Zustand reinigen.
3. Oberflächen und Quarzheizstäbe mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
4. Krümel oder ähnliche Reste werden durch Herausziehen der Auffangschale entfernt.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

D

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

NL

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit toestel

- Enkele punten van dit toestel worden tijdens het gebruik bijzonder heet. Daarom is het belangrijk dat u het toestel alleen aan de daarvoor aangebrachte knoppen en handgrepen beetpakt.
- De mini tafelbarbecue/-oven mag uitsluitend in gesloten ruimten worden gebruikt. Hij is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Zorgt u altijd, dat de mini tafelbarbecue/-oven en vooral de voedingskabel ver van hete oppervlakken verwijderd en tevens buiten het bereik van kinderen blijven.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Keuzeschakelaar voor de verschillende modi (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Schakelkok voor 15 minuten
3 Kruimelrooster
4 Kijkraam
5 Deurgreep
6 Bakrooster

Ingebruikname

- Verwijder eventueel in de oven voorhanden verpakkingsmateriaal.
- Houd het (lege!) apparaat vóór de eerste inbedrijfstelling gedurende 15 minuten ingeschakeld om de beschermlaag aan de verwarmingsspiraal te verwijderen. Kies de duale modus.
- Een lichte rookontwikkeling is normaal. Zorg wel voor voldoende ventilatie.

Bediening

1. De schakelkok moet op de “UIT”- stand staan.
2. Open de deur en plaats het te garen goed. Gebruik voor vlees of pizza altijd de pizzaplaat. Het grilrooster is geschikt voor de bereiding van toast. Wanneer u ander serviesgoed wilt gebruiken, moet dit uiteraard wel voldoende ovenvast zijn.
3. U sluit de ovendeur.
4. Met de bovenste knop stelt u de gewenste verwarming in (boven- of onderwarmte of beide tegelijk).
5. Met de onderste knop (schakelklok) stelt u de gewenste gaartijd in. Voor de richtwaarden verwijzen wij naar de tabel in deze handleiding.
6. Na afloop van de i ngestelde tijd schakelt het toestel automatisch uit en u hoort een kort belletje. De schakelklok kan nog even nalopen (tikkend geluid).
7. Wanneer u de verwarming voortijdig wilt onderbreken, draait u gewoon de knop van de schakelklok naar links op de “AUS”- stand.
8. Bij ingestelde gaartijden van minder dan drie minuten moet u de schakelklok eerst tot 10 minuten doordraaien en daarna terugzetten op bijv. 3 minuten.
9. BBij korte gaartijden (minder dan 5 minuten) is het raadzaam, de oven zonder eten even voor te verwarmen (ca. 3 minuten).
10. Wanneer de oven is uitgeschakeld, kunt u de deur weer openen en het eten eruit nemen (voorzichtig, heet!!). Voor de zekerheid kunt u toch beter een pannenlap of iets dergelijks gebruiken.

Aanbevolen toost- of gaartijden

Product	Aantal/hoeveelheid	Gaartijd	Verwarmingssoort
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 Min.	duaal
Toost	2 – 3 sneetjes	2 – 3 Min.	duaal
Ontbijtspek	4 plakjes	5 – 10 Min. per kant	bovenwarmte
Plakken ham	3 – 4 sneetjes	7 – 12 Min. per kant	bovenwarmte
Hamburgers	2 – 3 sneetjes	8 – 10 Min. per kant	bovenwarmte
Varkenskarbonade	2	12 – 14 Min. per kant	bovenwarmte
Visfilets	1 – 2 sneetjes	10 – 12 Min. per kant	bovenwarmte
Worstjes/hot-dogs	3 – 4	10 – 12 Min. per kant	bovenwarmte
Rundersteaks	2 sneetjes (ca. 2 cm dik)	12 – 14 Min. per kant	bovenwarmte

NL

Product	Aantal/hoeveelheid	Gaartijd	Verwarmingssoort
Lamsteaks	2 – 3	11 – 14 Min. per kant	bovenwarmte
Kip	1 helft	15 – 20 Min. per kant	bovenwarmte
Pizza	tot 350g	volgens receptgegevens	duaal
Pizza, diepgevroren	ca. 300g	ca.15 Min. Let ook op de aanwijzingen van de fabrikant	duaal

Deze tijden zijn slechts richtwaarden en kunnen al naar gelang de omstandigheden variëren.

Reiniging

1. Netstekker uit de contactdoos trekken.
2. Het toestel vóór de reiniging EERST LATEN AFKOELEN.
3. Oppervlakken en kwarts verwarmingsstaven met een droge, zachte doek afvegen.
4. Kruimels en andere resten worden verwijderd door het eruit trekken van de opvangschaal.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

NL

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Veillez à toujours retirer la fiche de contact de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en marche et en cas de panne ou de nettoyage.
- Il est vivement recommandé de n'utiliser le Minifour que dans des espaces fermés. Il n'a pas été conáu à des fins d'exploitation commerciale.
- Veillez à ce que le Minifour et surtout le câble de réseau ne soient pas en contact avec des surfaces chaudes ni des bords acérés et ne se trouvent pas à portée d'enfants.

F

Description des éléments de commande

1 Commutatur de sélection de mode (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 15 min. Minutier
3 Tôle pour miettes
4 Fenêtre de cuisson
5 Poignée de porte
6 Grille de cuisson

Avant la première utilisation

- Retirez les emballages protégeant éventuellement l'appareil.
- Laissez fonctionner l'appareil, avant la première utilisation, pendant 15 minutes afin d'éliminer la couche de protection de la résistance électrique. Sélectionnez le fonctionnement combiné.
- Une légère émanation de fumées est alors normale. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

Procedez de la maniere suivante

1. Contrôlez que le minutier soit en position AUS.
2. Ouvrez la porte et placez les aliments à l'intérieur. Pour la viande ou les pizzas, utilisez la plaque. La grille est destinée à griller des tranches de pain. Si vous désirez utiliser une autre vaisselle, assurez-vous qu'elle résiste suffisamment à la chaleur.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le chauffage désiré (chaleur supérieure ou inférieure ou les deux) au bouton supérieur.
5. Réglez le temps de cuisson désiré au bouton inférieur (minutier). Pour les valeurs de référence, consultez le tableau figurant au présent mode d'emploi.
6. Le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et une courte sonnerie retentit. Le minutier marche parfois encore quelques minutes (bruit de tic-tac).
7. Si vous désirez arrêter la cuisson prématurément, il suffit de tourner le bouton du minutier vers la gauche pour revenir en position "AUS".
8. Pour des temps de cuisson inférieurs à trois minutes, tournez le minutier tout d'abord sur environ 10 minutes puis revenez par ex. sur 3.
9. En cas de temps de cuisson courts (inférieurs à 5 minutes), il est conseillé de préchauffer le four à vide (environ 3 minutes).
10. Lorsque le four s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte et retirer le plat cuisiné (faites attention à ne pas vous brñler!). Par précaution, utilisez de préférence également un gant ou un chiffon.

F

Temps de cuisson recommandes pour toasts

Plat	Quantité/Pièces	Temps de cuisson	Type de cuisson
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 Min.	combiné
Toast	2 – 3 tranches	2 – 3 Min.	combiné
Bacon	4 tranches	5 – 10 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Jambon en tranches	3 – 4 tranches	7 – 12 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Hamburger	2 – 3 tranches	8 – 10 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Côtelettes de porcs	2	12 – 14 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Filet de poisson	1 – 2 tranches	10 – 12 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Saucisses / Hotdogs	3 – 4	10 – 12 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Biftecks	2 tranches d'environ (2 cm d'épaisseur)	12 – 14 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Côtes d'agneau	2 – 3	11 – 14 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Poulet	1/2	15 – 20 Min. chaque côté	chaleur par le haut
Pizza	jusqu'à 350 g	selon indications de la recette	combiné
Pizza congelée	env. 300 g	env. 15 Min., Suivez les indications indications données par le fabricant	combiné

Les temps de cuisson indiqués ci-dessus ne sont que des valeurs de référence et varient en fonction des circonstances diverses.

Nettoyage

1. Retirer le câble de réseau.
2. Ne nettoyer l'appareil qu'à froid.
3. Passer un chiffon doux sec sur les surfaces et les éléments du chauffage au quartz.
4. Pour éliminer les miettes et autres restes, retirer la tôle de réception.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.
En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

E

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo expon-ga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al apa-rato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en ser-vicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para este equipo

- Algunas partes del equipo se tornan durante su uso muy calientes. Por ello, agarre por favor el equipo en las perillas y asideros previstos para ello.
- El Minihorno asador debe utilizarse solamente en lugares cerrados. El mismo no está previsto para uso comercial.
- Mantenga por favor el Minihorno asador, y en especial el cable de conexión, lejos de superficies calientes o cantos cortantes, y también lejos del alcance de los niños.

Descripción de los elementos de manejo

1 Interruptor selector de modo (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Reloj temporizador de 15 min..
3 Rejilla para migajas
4 Ventanilla para hornear
5 Asidero de la puerta
6 Rejilla de horneado

Puesta en marcha

- En caso de que haya material de embalaje, retire éste del horno.
- Antes del primer uso, ponga el aparato unos 15 minutos en marcha para quitar la capa protectora de la espiral de calefacción. Elija el funcionamiento dual.
- Es normal un leve desprendimiento de humo. Procure que exista suficiente aireación.

Uso

1. El reloj temporizador debe estar colocado en la posición AUS.
2. Abra la puerta y coloque el alimento que desea asar. Para asar pizza o carne utilice la bandeja. La parrilla se apropia para la preparación de tostadas.Si desea utilizar otra vajilla, tome por favor la precaución de que ésta tenga suficiente resistencia térmica.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Ajuste con la perilla superior el calentamiento deseado (calor superior o inferior, o ambos juntos).
5. Ajuste con la perilla inferior (reloj temporizador) el tiempo de cocción deseado. De la tabla presente en estas intrucciones de servicio puede extraer valores de referencia.
6. El equipo se apaga automáticamente después de haberse vencido el tiempo ajustado, sonando en ese instante una corta señal acústica. El reloj temporizador puede posteriormente funcionar un corto tiempo (sonidos tick).
7. Si desea terminar el proceso de calentamiento antes de su finalización, gire simplemente el reloj temporizador hacia la izquierda a la posición „AUS“.
8. En caso de tiempos de cocción inferiores a 3 minutos, coloque el reloj temporizador primero en 10 minutos y retrocédalo posteriormente hasta por ejm. 3 minutos.
9. Para tiempos de cocción cortos (inferiores a 5 minutos), se recomienda precalentar antes el horno sin comida (aprox. 3 minutos).
10. Cuando el horno se haya apagado, puede abrir nuevamente la puerta y extraer la comida (Cuidado! Caliente!). Para su seguridad, es recomendable utilizar para esta actividad paños de cocina o algo similar.

E

Tiempos de tostado recomendados

Tipo de comida	Cantidad/Piezas	Tiempo de cocción	Modo de calentamiento
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 Min.	dual
Pan tostado	2 – 3 rebanadas	2 – 3 Min.	dual
Tocino de desayuno	4 bandas	5 – 10 Min. por parte	calor superior
Rebanadas de jamón	3 – 4 rebanadas	7 – 12 Min. por parte	calor superior
Hamburguesas	2 – 3 rebanadas	8 – 10 Min. por parte	calor superior
Chuletas de cochino	2	12 – 14 Min. por parte	calor superior
Filetes de pescado	1 – 2 rebanadas	10 – 12 Min. por parte	calor superior
Salchichas/Perros calientes	3 – 4	10 – 12 Min. por parte	calor superior
Bistec de res	2 rebanadas de aprox. (2 cm. de grueso)	12 – 14 Min. por parte	calor superior
Chuletas de cordero	2 – 3	11 – 14 Min. por parte	calor superior
Pollo	1/2	15 – 20 Min. por parte	calor superior
Pizza	hasta 350g	según indicaciones de recta	dual
Pizza, congelada	ca. 300g	ca. 15 min., se ruega también tener atención a las indicaciones del fabricante	dual

Estos tiempos suministran solamente valores de referencia y pueden, según sea el caso, variar.

Limpieza

1. Desconectar el enchufe.
2. Limpie el equipo solamente cuando se haya enfriado.
3. Limpiar las superficies y las barras calefactoras de cuarzo con un paño suave.
4. Las migajas o restos similares se retiran extrayendo la bandeja colectora.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Algumas partes do aparelho ficam muito quentes durante o funciona-mento. Pegar no aparelho apenas pelas partes previstas para tal.
- O mini-grelhador e forno de mesa deverá ser utilizado apenas em compartmentos fechados. Não é próprio para uma utilização comercial.
- O mini-grelhador e forno de mesa, e sobretudo o fio, deverão ser mantidos afastados de superfícies quentes e de arestas afiadas e também não deverão ficar ao alcance de crianças.

Descrição dos elementos

1 Selector de funções (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Relógio-comutador para 15 minutos
3 Tabuleiro para migalhas
4 Janela do forno
5 Puxador da porta
6 Grelha

Primeira utilização

- Retire o material de embalagem que se encontre dentro do forno.
- Antes da primeira utilização, ponha o forno a funcionar durante 15 minutos para que seja removida a camada de protecção que se encontra na espiral térmica.
- Será normal o aparecimento de um fumo ligeiro. Arejar bem o compartimento onde o aparelho se encontre.

Manuseamento

1. O relógio-comutador deverá encontrar-se na posição AUS (desligado).
2. Abra a porte e introduza os alimentos no forno. Utilize o tabuleiro para carne ou pizza. A grelha destina-se a fazer torradas.Se se deseja usar louça, a mesma deverá ser apropriada para temperaturas altas.
3. Fechar a porta do forno.
4. Seleccionar no botão superior, a forma de calor desejada (calor superior ou inferior, ou ambos ao mesmo tempo).
5. Seleccionar no botão inferior (relógio-comutador) o tempo de cozedura desejado. Consultar nestas instruções a tabela para os tempos de cozedura recomendados.
6. Depois de ter decorrido o tempo seleccionado, o aparelho desligar-se-á automaticamente, ouvindo-se ao mesmo tempo um breve sinal acústico. O relógio-comutador poderá funcionar ainda por alguns momentos.
7. Se se desejar apagar o forno antes do tempo seleccionado, rodar simplesmente o botão do relógio-comutador para a esquerda, para a posição "AUS" (desligado).
8. No caso de tempos de cozedura inferiores a três minutos, rodar o relógio-comutador para cerca de 10 minutos e logo em seguida para 3 minutos, por exemplo.
9. No caso de tempos de cozedura curtos (inferiores a 5 minutos), será conveniente aquecer previamente o forno sem alimentos (aprox. durante 3 minutos).
10. Quando o forno estiver desligado, poderá abrir-se a porta e retirar a comida (cuidado, muito quente!). Para maior segurança, usar ainda uma pega de tecido grosso.

P

Tempos de cozedura recomendados

Alimentos	Quantidades	Tempo de cozedura	Forma de aquecimento
Sandes	2 – 3	2 – 3 Min.	dual
Torradas	2 – 3 fatias	2 – 3 Min.	dual
Bacon	4 fatias	5 – 10 Min. por cada lado	Calor superior
Fatias de fiambre	3 – 4 fatias	7 – 12 Min. por cada lado	Calor superior
Hamburgers	2 – 3 fatias	8 – 10 Min. por cada lado	Calor superior
Costeletas de porco	2	12 – 14 Min. por cada lado	Calor superior
Filetes de peixe	1 – 2 postas	10 – 12 Min. por cada lado	Calor superior
Salsichas/hotdogs	3 – 4	10 – 12 Min. por cada lado	Calor superior
Bifes de vaca	2 fatias (de aprox. 2 cm)	12 – 14 Min. por cada lado	Calor superior
Costeletas de carneiro	2 – 3	11 – 14 Min. por cada lado	Calor superior
Frango	1 metade	15 – 20 Min. por cada lado	Calor superior
Pizza	até 350 g	segundo a receira	dual
Pizza, congelada	aprox. 300 g	aprox. 15 min. Siga igualmente os dados do fabricante	dual

Os tempos de cozedura acima mencionados são valores aproximados e poderão variar de acordo com as circunstâncias.

Limpeza

1. É favor retirar a ficha da tomada.
2. Limpar o aparelho APENAS depois de ter arrefecido.
3. Limpar as superfícies e as varas de quartzo com um pano seco e macio.
4. As migalhas e outros restos semelhantes serão retirados, limpando-se o tabuleiro próprio para os recolher.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A pre-

stação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Durante la cottura alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Quindi toccate solo gli appositi manici e impugnature.
- Il Mini Forno - Grill da Tavolo può essere utilizzato solo in locali chiusi. Non è previsto per l'uso commerciale.
- Per cortesia tenere lontano il Mini Forno - Grill da Tavolo, e soprattutto il cavo di collegamento alla rete elettrica, da superfici calde o da spigoli vivi, e inoltre fuori della portata di bambini.

Presentazione degli elementi di comando

1 Selettore tipo di cottura (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Timer 15 minuti
3 Griglia briciole
4 Finestra
5 Manico
6 Teglia di cottura

Messa in esercizio

- Togliere dal forno eventuale materiale di imballaggio contenuto.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, accenderlo per 15 minuti al fine di rimuovere la pellicola protettiva della spirale di radiazione.
- E' normale che fuoriesca un po' di fumo. Provvedete ad una buona circolazione dell'aria.

Uso

1. Il timer deve essere su AUS.
2. Aprire lo sportello ed inserire i cibi pronti per la cottura. Per la carne o la pizza usare la teglia per la pizza. La griglia si presta alla preparazione di toast.Se desiderate utilizzare altre stoviglie, fate attenzione che siano sufficientemente resistenti al calore.
3. Chiudere lo sportello del forno.
4. Con la manopola superiore regolare il tipo di cottura desiderato (sopra o sotto o entrambe).
5. Con la manopola inferiore (timer) regolare la durata di cottura. Nella tabella riportata in queste istruzioni per l'uso sono indicati i tempi di riferimento.
6. Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette un breve suono. Il timer può funzionare ancora per qualche secondo (ticchettio).
7. Se si desidera terminare la cottura anzitempo, girare semplicemente la manopola del timer verso sinistra su "AUS".
8. Per tempi di cottura inferiori a tre minuti, girare semplicemente la manopola del timer prima su ca. 10 min. e poi su 3 min.
9. Per tempi di cottura brevi (meno di 5 minuti) si consiglia di preriscaldare il forno senza alimenti (per tre minuti circa).
10. Quando il forno è spento, si può riaprire lo sportello e si possono prelevare gli alimenti (Attenzione! Bollente!). Per sicurezza usare un guanto per forno o qualcosa di simile!

Tempi di cottura consigliati

Alimenti	Quantità/Pezzi	Tempo di cottura	Riscaldamentot
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 Min.	duale
Toast	2 – 3 fette	2 – 3 Min.	duale
Pancetta per colazione	4 fette	5 – 10 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Fette di prosciutto	3 – 4 fette	7 – 12 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra

I

Alimenti	Quantità/Pezzi	Tempo di cottura	Riscaldamentot
Hamburger	2 – 3 fette	8 – 10 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Costolette di maiale	2	12 – 14 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Filetto di pesce	1 – 2 fette	10 – 12 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Würstel/Hotdogs	3 – 4	10 – 12 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Bistecche di manzo	2 fette (appros. 2 cm grosso)	12 – 14 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Costolette di agnello	2 – 3	11 – 14 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Pollo	1 metà	15 – 20 Min. Per ogni lato	Convenzionale sopra
Pizza	fino a 350 g	secondo le indicazioni fornite nella ricetta	duale
Pizza, surgelata	ca. 300g	ca.15 Min. attenersi anche alle indicazioni del produttore	duale

Questi tempi hanno solo valore indicativo e possono variare a seconda delle circostanze.

Pulizia

1. Staccare la spina dalla rete.
2. Pulire l'apparecchio SOLTANTO dopo averlo lasciato raffreddare completamente.
3. Pulire le superfici e i riscaldatori a immersione al quarzo con un panno morbido e asciutto.
4. Le briciole e i residui possono essere eliminati estraendo la vaschetta di raccolta.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'-apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Instructions for this Machine

- Some areas of the machine become very hot during operation. You should therefore only touch the machine by the buttons and handles provided.
- The mini table grill oven should only be used in closed rooms. It is not designed for commercial use.
- Please keep the mini table grill oven, and particularly the mains lead, away from hot surfaces or sharp edges and also out of the reach of children.

Overview of the Components

1 Function Switch (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 15 minute timer
3 Removable crumb/drip pan
4 Door with glass window
5 Door handle
6 Toasting rack

Preliminary Operations

- Remove any packaging materials that may be present in the oven.
- Before initial use please operate the oven for 15 minutes to remove the protective coating on the heating element. Please select dual operation.
- The presence of smoke is normal. Make sure that a sufficient level of ventilation is available.

How to use

1. The timer must be switched to the AUS position.
2. Open the door and place the food to be cooked in the oven. For meat or pizzas please use the pizza tin. The grill is suitable for preparing toast If you would like to use other tableware, please ensure that this is sufficiently heat-resistant.
3. Close the oven door.
4. Set the required heating with the upper knob (top or bottom heating or both together).
5. Use the lower knob (timer) to set the desired cooking time. Please see the table in these instructions for reference values.
6. After the set time has expired, the machine automatically switches off and a short ringing is heard. The control lamp goes off. The timer can continue for a short time (ticking sounds).
7. If you would like to terminate the heating process prematurely, simply turn the button of the timer to the left to the "AUS" position.
8. If the cooking time is to be set to less than three minutes, please first set the timer to approximately 10 minutes and then to 3 minutes, for example.
9. In the case of short cooking times (under 5 minutes) it is recommended that the oven is preheated briefly (approximately 3 minutes) without food.
10. When the oven is switched off, you can open the door again and take out the food (Warning - this is hot!). For your safety you should use a cloth or similar object.

Recommended Toasting Times

Cooked Food	Quantity/No.	Cooking Time	Type of heating
Sandwiches	2 – 3	2 – 3 Min.	dual
Toast	2 – 3 slices	2 – 3 Min.	dual
Bacon	4 rashers	5 – 10 Min. each side	top heat
Ham slices	3 – 4 slices	7 – 12 Min. each side	top heat
Hamburger	2 – 3 slices	8 – 10 Min. each side	top heat
Pork cutlets	2	12 – 14 Min. each side	top heat
Fish fillet	1 – 2 slices	10 – 12 Min. each side	top heat
Sausage/hotdogs	3 – 4	10 – 12 Min. each side	top heat
Beef steaks	2 slices (approx. 2 cm thick)	12 – 14 Min. each side	top heat

GB

Cooked Food	Quantity/No.	Cooking Time	Type of heating
Lamb cutlets	2 – 3	11 – 14 Min. each side	top heat
Chicken	1 half	15 – 20 Min. each side	top heat
Pizza	up to 350 g	according to the recipe	dual
Pizza, deep frozen	approx. 300 g	approx. 15 Min. please also note the manufacturer's instructions	dual

These times are only approximations and may vary depending on circumstances.

How to clean

1. Please remove the mains plug.
2. ONLY clean the machine after it has cooled down.
3. Wipe surfaces and quartz heating rods with a dry, soft cloth.
4. Crumbs and other residues are removed by pulling out the collection dish.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

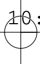
PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpieczecznego użytkowania“

Szczególne wskazówki bezpieczeństwa

- Niektóre elementy urządzenia podczas pieczenia bardzo się nagrzewają. Proszę zatem dotykać urządzenie tylko za pośrednictwem przeznaczonych do tego uchwytów i przycisków.
- Mini grill stołowy powinien być używany tylko w pomieszczeniach zamkniętych. Nie jest przeznaczony do wykorzystywania w celach handlowo-komercyjnych.



PL

- Proszę zwrócić uwagę na to, aby mini grill stołowy, a w szczególności przewód sieciowy, znajdowały się z dala od gorących powierzchni lub ostrych krawędzi. Proszę trzymać z dala od dzieci.

Przegląd elementów obsługi

1 Przełącznik wyboru funkcji (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Czasownik 15-minutowy
3 Szufladka na okruchy
4 Okienko
5 Uchwyt drzwiczek
6 Ruszt do pieczenia

Uruchomienie

- Proszę wyjąć z pieca znajdujący się tam prawdopodobnie materiał opakowaniowy.
- Przed pierwszym użyciem proszę uruchomić urządzenie na 15 minut, to spowoduje usunięcie warstwy ochronnej spirali grzewczej. Proszę wybrać podwójny system pracy.
- Powstanie przy tym zapach lekkiej spalenizny, jest to normalne. Proszę zatroszczyć się o odpowiednią wentylację.

Obsługa

1. Czasownik musi być ustawiony w pozycji AUS.
2. Proszę otworzyć drzwiczki i wstawić potrawę do środka. Przygotowując mięso lub pizzę proszę korzystać z formy do pizzy. Ruszt grilla nadaje się również do przygotowywania tostów.Jeżeli chcecie Państwo skorzystać z jakiegoś naczynia, proszę upewnić się wcześniej, czy jest ono żaroodporne.
3. Proszę zamknąć drzwiczki.
4. Za pomocą górnego przycisku proszę ustawić żądany sposób ogrzewania (grzanie od góry lub od dołu lub oba razem).
5. Za pomocą dolnego przycisku (czasownik) proszę ustawić wymagany czas pieczenia. Odpowiednie wartości znajdziecie Państwo w tabeli znajdującej się w niniejszej instrukcji obsługi.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłącza. W tym momencie zabrzmi krótki dzwonek. Czasownik może jeszcze przez kilka chwil pracować (odgłos tykania).
7. Jeżeli chcecie Państwo wcześniej zakończyć proces opiekania, proszę po prostu przekręcić przełącznik czasownika w lewo i ustawić go w pozycji "AUS“.
8. W przypadku gdy chcecie Państwo uzyskać krótszy niż trzyminutowy czas opiekania, proszę nastawić czasownik najpierw na 10 minut, a następnie przekręcić go do tyłu, ustawiając w pozycji np. 3 minuty.
9. W przypadku krótkiego czasu opiekania (poniżej 5 minut) zaleca się krótkie podgrzanie piecyka przed włożeniem porcji jedzenia (około 3 minuty).

PL

10. Kiedy grill jest już wyłączony, możecie Państwo ponownie otworzyć drzwiczki i wyjąć jedzenie (uwaga! gorące!). Dla pełnego bezpieczeństwa proszę skorzystać np. ze ściereczki do garnków.

Zalecany czas opiekania

Porcja jedzenia	Ilość / Sztuk	Czas opiekania	Rodzaj ogrzewania
Kanapki	2 – 3	2 – 3 Min.	system podwójny
Tosty	2 – 3 plastry	2 – 3 Min.	system podwójny
Bekon śniadaniowy	4 porcje	5 – 10 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Plastry szynki	3 – 4 plastry	7 – 12 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Hamburger	2 – 3 plastry	8 – 10 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Kotlety wieprzowe	2	12 – 14 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Filet z ryby	1 – 2 plastry	10 – 12 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Parówki / hot-dogi	3 – 4	10 – 12 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Steki wołowe	2 plastry (o grubości ok. 2 cm)	12 – 14 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Kotlety jagnięce	2 – 3	11 – 14 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Kurczak	1 pół	15 – 20 Min. dla każdej strony	ogrzewanie górne
Pizza	do 350g	według przepisu	system podwójny
Pizza, zamrożona	ok. 300g	ok. 15 Min. proszę zwracać również uwagę na informacje producenta	system podwójny

Powyższe dane to jedynie wartości wyjściowe i mogą ulegać modyfikacjom w zależności od sytuacji.

Czyszczenie

1. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Proszę czyścić urządzenie TYLKO wtedy gdy już ostygło.
3. Proszę przetrzeć powierzchnie zewnętrzne oraz kwarcowe pręty grzejne suchą, miękką szmatką.
4. Okruchy i podobne resztki można usunąć wyjmując pojemnik wyłapujący.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

PL

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Některá místa na povrchu přístroje se během provozu velmi silně zahřívají. Proto při manipulaci s přístrojem a při jeho obsluze vždy používejte jen k tomu určené knoflíky a držadla.
- Stolní grilovací minitrouba smí být používána jen v uzavřených prostorách. Její konstrukce není dimenzována pro komerční provoz.
- Dbejte na to, aby stolní grilovací minitrouba a zejména síťový kabel nepčišly do styku s horkými plochami nebo ostrými hranami a instalujte ji mimo dosah dětí.

Přehled ovládacích prvků

1 Volič jednotlivých způsobů činnosti (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Spínací hodiny 15 minut
3 Rošt na drobty
4 Okénko pro kontrolu opékané suroviny
5 Držadlo dvířek
6 Rošt na pečení

Uvedení do provozu

- Odstraňte z pece obalový materiál.
- Před prvním použitím nechte přístroj v provozu po dobu 15 minut, aby došlo k odstranění ochranné vrstvy na topné spirále. Zapněte přístroj na duální provoz.
- Lehký vývin kouře je při tomto procesu normální. Zajistěte dostatečné větrání.

Obsluha

1. Spínací hodiny nastavte do polohy AUS (Vypnuto).
2. Otevřete dvířka a vložte surovinu dovnitř. Pro přípravu masa nebo pizzy použijte plech na pizzu. Grilovací rošt je vhodný k přípravě toastů. Jestliže chcete použít jiné nádobí, tak mějte na paměti, že musí dostatečně odolné proti velmi vysokým teplotám.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Pomocí horního knoflíku nastavte požadovaný modus vyhřívání (horní nebo dolní ohřev nebo kombinaci obou).
5. Pomocí dolního knoflíku (spínací hodiny) nastavte požadovaný čas tepelné úpravy. Potřebné hodnoty si můžete odvodit podle tabulky v tomto návodu k obsluze.
6. Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky vypne a zazní krátké zazvonění. Spínací hodiny mohou ještě nějakou chvíli dobíhat (zvuk tikání).
7. Jestliže chcete proces přípravy pokrmu předčasně ukončit, jednoduše otočte knoflíkem spínacích hodin doleva do polohy "AUS" (Vypnuto).
8. Chcete-li nastavit kratší dobu tepelného zpracovávání pokrmu než 3 minuty, otočte nejprve spínací hodiny na hodnotu 10 minut a pak jím otočte zpět na požadovanou dobu přípravy, např. 3 minuty.
9. Při krátkých časech tepelného zpracovávání pokrmů (pod 5 minut) se doporučuje troubu nejprve krátce předehřát bez pokrmu (asi po dobu 3 minut).
10. Jestliže se trouba automaticky vypnula, můžete znovu otevřít dvířka a pokrm vyjmout (Pozor ! Je horký !). Pro jistotu opužívejte ještě i chňapku nebo podobnou pomůcku.

Doporučené časy pečení

Surovina	Množství/počet kusů	Doba úpravy	Druh vytápění
sendviče	2 – 3	2 – 3 Min.	duální
toasty	2 – 3 plátky	2 – 3 Min.	duální
slanina	4 proužkyn	5 – 10 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
šunka	3 – 4 plátky	7 – 12 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
hamburger	2 – 3 plátky	8 – 10 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
vepřové kotlety	2	12 – 14 Min. pro jednu stranu	horní ohřev

Surovina	Množství/počet kusů	Doba úpravy	Druh vytápění
rybí filé	1 – 2 plátky	10 – 12 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
vuřty/párky	3 – 4	10 – 12 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
hovězí steaky	2 plátky (ca. 2 cm silné)	12 – 14 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
jehněčí kotlety	2 – 3	11 – 14 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
kuře1	půlka	15 – 20 Min. pro jednu stranu	horní ohřev
Pizza	do 350 g	podle údajů pro přípravu	duální
Pizza, hluboce zmražená	přibl. 300 g	přibl 15 Min. Vezměte v úvahu také údaje výrobce.	duální

Tyto časové údaje představují jen teoretické hodnoty a mohou se podle okolností poněkud lišit.

Čištění

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Přístroj čistěte JEN tehdy, jestliže už vychladl.
3. Povrch a křemíkové topné tyče čistěte suchým měkkým hadříkem.
4. Drobty nebo podobné zbytky odstraníte po vyjmutí záchytné misky.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- A készülék egyes részei működés közben erősen átforrósodnak. Ezért csak az erre szolgáló gomboknál és füleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- A mini asztali grillsütő csak zárt helyiségekben használható. Nem kereskedelmi jellegű használatra készült.
- Ügyeljen rá, hogy a mini asztali grillsütő, különösen pedig annak hálózati csatlakozó kábele ne érjen forró felületekhez és éles szélekhez, és hogy gyerekeknek ne férhessenek hozzá!

A kezelő szervek áttekintése

1 Módozatkapcsoló (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 15 perces időkapcsoló óra
3 Morzsafogó rostély
4 Sütőablak
5 Ajtófül
6 Sütőrostély

H

Üzembehelyezés

- Vegye ki a sütőből az esetleg benne lévő csomagolási anyagot!
- Az első használat előtt működtesse a készüléket 15 percig, hogy eltávolítsa a fűtőspirálokon lévő védőréteget! Válassza a kétoldalú üzemmódot!
- Enyhe füst keletkezése normális. Gondoskodjék megfelelő szellőzésről.

Kezelés

1. Az időkapcsoló órának AUS (kikapcsolt) állásban kell lennie.
2. Nyissa ki az ajtót, és tegye be az elkészítenivalót! Húshoz és pizzához használja a pizzasütőlapot! A sütőrostély meleg szendvics készítésére való.Ha más edényt kíván használni, ügyeljen rá, hogy az megfelelő mértékben hőálló legyen!
3. Csukja be a sütőajtót!
4. Állítsa be a felső gombbal a kívánt fűtési módozatot (felső- vagy alsómeleg, vagy mindkettő együtt)!
5. Állítsa be az alsó gombbal (időkapcsoló óra) a kívánt elkészítési időt! Tájékoztató adatokat a használati utasítás részét képező táblázatban talál-hat.
6. A beállított idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsol, és rövid csengőjel hallatszik. Előfordulhat, hogy az időkapcsoló óra kis ideig még jár (ketyegő hang hallható).
7. Ha előbb kívánja befejezni az elkészítési folyamatot, fordítsa az időkapcsoló óra gombját egyszerűen balra, "AUS" állásba!
8. Ha három percnél rövidebb elkészítési időt kíván beállítani, akkor állítsa az időkapcsoló órát először kb. 10 percre, és utána csavarja vissza kb. 3 percre!
9. Rövid elkészítési idő (5 percnél kevesebb) esetén ajánlatos a sütőt rövid ideig (kb. 3 percig) üresen előmelegíteni.
10. Amikor a sütő kikapcsolt, kinyithatja az ajtaját, és kiveheti az ételt. (Vigyázat! Forró!) A biztonság kedvéért használjon edényfogó ruhát vagy hasonlót!

Ajánlott sütési idők

Elkészítendő étel	Mennyiség/darab	Elkészítési idő	Fűtési mód
Szendvics	2 – 3	2 – 3 Min.	kétoldalú
Pirítós	2 – 3 szelet	2 – 3 Min.	kétoldalú
Sült szalonna	4 szelet	5 – 10 perc. oldalanként	felső fűtés
Sonkaszelet	3 – 4 szelet	7 – 12 perc. oldalanként	felső fűtés
Hamburger	2 – 3 szelet	8 – 10 perc. oldalanként	felső fűtés
Sertéskaraj	2	12 – 14 perc. oldalanként	felső fűtés
Halfilé	1 – 2 szelet	10 – 12 perc. oldalanként	felső fűtés
Virsli/hotdog	3 – 4	10 – 12 perc. oldalanként	felső fűtés



Elkészítendő étel	Mennyiség/darab	Elkészítési idő	Fűtési mód
Marhaszelet	2 szelet (kb. 2 cm vastag)	12 – 14 perc. oldalanként	felső fűtés
Bárányszelet	2 – 3	11 – 14 perc. oldalanként	felső fűtés
Csirke	1 fél	15 – 20 perc. oldalanként	felső fűtés
Pizza	350 g-ig	a recept adatai szerint	kétoldalú
Mélyhűtött pizza	kb. 300 g	kb. 15 perc. Vegye figyelembe a gyártó közlését is!	kétoldalú

A fenti elkészítési idők tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.

Tisztítás

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból!
2. CSAK akkor tisztítsa, amikor már lehűlt!
3. A felületeket és a kvarc fűtőszálakat száraz, puha ruhával törölje le!
4. A morzsát vagy hasonló maradványokat a felfogótál kihúzásával távolíthatja el.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem

H

vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

RO

Indicaţii generale de siguranţă

- Înainte de punerea în funcţiune a acestui aparat citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi inclusiv certificatul de garanţie, bonul de casă şi după posibilităţi ambalajul.
- Folosiţi acest aparat exclusiv în scop privat şi în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiţi în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitaţi expunerea aparatului la căldură, la influenţa directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) şi nu folosiţi obiecte ascuţite în timpul utilizării. Evitaţi folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectaţi imediat de la reţea. Nu băgaţi mâna în apă.
- Opriţi aparatul şi deconectaţi întotdeuna de la reţea (trageţi de ştecher şi nu de cablu) atunci când nu folosiţi aparatul, când montaţi accesorii, în timpul curăţării sau în cazul unor defecţiuni de funcţionare.
- **Nu** lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. În cazul în care sunteţi nevoiţi să părăsiţi locul de muncă, opriţi întotdeauna aparatul, resp. deconectaţi de la reţea (trageţi de ştecher, nu de cablu).
- Pentru a proteja copiii faţă de pericolele aparatelor electrice, asiguraţi-vă că aceştia nu au acces la ele şi nu lăsaţi cablurile să atârne.
- Verificaţi regulat aparatul şi cablurile în vederea detectării defecţiunilor. Nu folosiţi aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactaţi un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unuiui cablu defect de reţea contactaţi, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienţi sau o persoană calificată.
- Folosiţi doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiţi cu atenţie şi următoarele „Indicaţii speciale de siguranţă…“

Indicaţii speciale de siguranţă pentru acest aparat

- Unele locuri ale aparatului devin în timpul utilizării foarte fierbinţi. Ţineţi din acest motiv aparatul doar de mânerele şi butoanele special create în acest scop.
- Cuptorul mini grătar pentru masă trebuie folosit doar în încăperi închise. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în scopuri comerciale.
- Păstraţi o distanţă corespunzătoare între cuptorul mini grătar pentru masă, cablul de reţea şi alte suprafeţe fierbinţi sau muchii tăioase. Nu lăsaţi acest aparat la îndemâna copiilor.

Privire de ansamblu asupra elementelor de deservire

1 Comutator de alegere al modului de funcţionare (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Ceas-15 minute
3 Grătar pentru firimituri
4 Geam coacere
5 Mâner uşă
6 Grătar coacere

Punere în funcţiune

- Îndepărtaţi din cuptor orice material de împachetat existent.
- Înaintea primei utilizări, folosiţi aparatul timp de 15 minute pentru a îndepărta stratul protector al spiralei de încălzire. Alegeţi tipul de funcţionare dual.
- O uşoare formare a fumului este normală. Asiguraţi aerisirea corespunzătoare.

Utilizare

1. Puneţi ceasul în poziţia AUS.
2. Deschideţi uşa şi puneţi alimentele în interior. Pentru Pizza sau carne folosiţi tava de Pizza. Grătarul este adecvat prăjirii. Dacă doriţi să folosiţi altă veselă, verificaţi dacă este suficient de rezistentă la căldură.
3. Închideţi uşa cuptorului.
4. Raglaţi de la butonul de sus încălzirea dorită (încălzire de sus, de jos sau duală).
5. Reglaţi de la butonul de jos (ceas) durata dorită de coacere. Valorile după care vă puteţi ghida le găsiţi în tabelul acestor instrucţiuni de utilizare.
6. După scurgerea timpului reglat, aparatul se va opri automat şi se va auzi un scurt semnal sonor. Este posibil ca ceasul să mai funcţioneze o scurtă perioadă (sunetul tic-tac-ului).
7. În cazul în care doriţi să opriţi procesul de coacere înainte de scurgerea timpului reglat, învârtiţi butonul ceasului înspre stânga până la poziţia “AUS”.
8. În cazul unui timp de coacere reglat la mai puţin de 3 minute, poziţionaţi ceasul întâi la aprox. 10 minute şi învârtiţi apoi până la, de ex., 3 minute înapoi.
9. În cazul unui timp de coacere scurt (sub 5 minute) este recomandată încălzirea prealabilă a cuptorului gol. (cca 3 minute),
10. După oprirea cuptorului puteţi deschide uşa pentru a scoate mâncarea (Atenţie! Fierbinte!) Pentru mai multă siguranţă ar trebui să folosiţi o mânuşă de bucătărie sau altceva asemănător.

Timp recomandat pentru prăjire

Alimente	Cant./Buc.	Timp	Tipul de încălzire
Sandwich	2-3	2-3 min	dual
Pâine prăjită	2-3 felii	2-3 min	dual
Slănină	4 felii	5-10 min pe o parte	încălzire de sus
Felii de şuncă	3-4 felii	7-12 min pe o parte	încălzire de sus
Hamburger	2-3 felii	8-10 min pe o parte	încălzire de sus
Cotlet de porc	2	12-14 min pe o parte	încălzire de sus
Filet de peşte	1-2 felii	10-12 min pe o parte	încălzire de sus
Cârnăciori/Hot Dog	3-4	10-12 min pe o parte	încălzire de sus
Steak de vită	2 felii (aprox. 2 cm grosime)	12-14 min pe o parte	încălzire de sus

RO

Alimente	Cant./Buc.	Timp	Tipul de încălzire
Cotlet de miel	2-3	11-14 min pe o parte	încălzire de sus
Pui	1 jumătate	15-20 min pe o parte	încălzire de sus
Pizza	până la 350 g	după reţetă	dual
Pizza, congelată	aprox. 300 g	cca 15 min (luaţi în considerare şi indicaţiile producătorului)	dual

Aceste recomandări reprezintă doar valori după care să vă puteţi ghida şi pot fi variate în funcţie de dorinţele dvs.

Curăţare

1. Deconectaţi de la reţea.
2. Curăţaţi aparatul DOAR când este răcit.
3. Curăţaţi suprafeţele şi spiralele de încălzire din cuarţ cu ajutorul unei cârpe moi şi uscate.
4. Firimiturile sau alte resturi pot fi îndepărtate trăgând în afară sertarul pentru firimituri.

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică şi directiva de tensiune joasă, şi a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranţă tehnică.

Schimbări technice sînt rezervate!

Garanţie

Acordăm pentru aparatul nostru o garanţie de 24 de luni începând cu data achiziţionării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanţie remediem gratuit defecţiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecţiuni din fabricaţie, reparând sau, în funcţie de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparaţiile în garanţie nu duc la prelungirea teremenului de garanţie şi nici la obţinerea unei noi garanţii!

Pentru a beneficia de garanţie, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanţa/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparaţia gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanţie predaţi aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecţiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunaţi la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcţionale resp. componetele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuţie, telecomandă de rezervă, periuţe de dinţi de rezervă, pânza de fierăstrău) cât şi curăţarea, întreţinerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidenţa garanţiei şi de aceea trebuie plătite!

Garanţia dispare în cazul intervenţiei străine.

Post-garanţie

După scurgerea teremenului de garanţie reparaţiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные требования безопасности для этого бытового прибора

- При эксплуатации мини-печи, некоторые её поверхности будут очень горячими. Поэтому, во избежание возможных ожогов, прикасаться во время работы мини-печи можно только к специально предусмотренным для этого ручкам и органам управления.
- Настольная мини-печь-гриль должна использоваться только в закрытых помещениях. Данный бытовой электроприбор не предназначен для коммерческого использования.

- Располагайте мини-печь, и особенно сетевой кабель, вдали от горячих поверхностей или острых кромок различных предметов, а также вне досягаемости детей.

Обзор деталей прибора

1 Переключатель режима работы (AUS-OBEN-UNTEN-DUAL)
2 Таймер на 15 минут
3 Колосниковая решётка
4 Окно для визуального контроля
5 Дверная ручка
6 Жарочная решётка (гриль)

Подготовка к работе

- Удалите из печи остатки упаковочного материала, если они там остались.
- Перед первым пользованием прогрейте печь в течении 15 минут с целью удаления смазки с нагревательного элемента. При этом включите ее в режим "Dual"(двойной).
- Появление легкого дыма при этом - нормальное явление. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

Инструкция по пользованию прибором

1. Таймер должен стоять на позиции AUS.
2. Откройте дверцу и поставьте в печь приготовляемое блюдо. Для приготовления пицы или блюд из мяса используйте противень. Рашпер годится для приготовления тостов. Если Вы хотели бы использовать другую посуду, имейте пожалуйста ввиду, что она должна быть достаточно термостойкой.
3. Закройте дверь печи.
4. Выставьте верхним ругулятором желаемый режим нагрева (Сверху, Снизу или с Обеих сторон одновременно).
5. Выставьте нижним регулятором (таймером) желаемое время приготовления пищи.
   Ориентировочные значения выберите, пожалуйста, из таблицы в данном руководстве.
6. По истечении установленного времени прибор автоматически выключится и прозвучит короткий звонок. Таймер может еще короткое время работать (слышно тикание).
7. Если Вы хотите закончить жарку прежде времени, поверните просто регулятор таймера влево на позицию "AUS".
8. При установке времени приготовления пищи меньше чем три минуты, для более точного отсчёта времени, поверните регулятор таймера сначала в позицию, соответствующую, примерно, 10 минутам, а затем выверните обратно до желаемой позиции (к примеру: 3 минуты).

RUS

9. При малых значениях времени приготовления (до 5 минут), рекомендуется предварительно прогреть печь без пищи (примерно 3 минуты).
10. Когда печь выключена, Вы можете открыть дверь и вынуть пищу (Осторожно! Горячо!). Для надежности пользуйтесь кухонной тряпкой-прихваткой или другим подобным средством..

Рекомендованное время обжаривания

Продукт	количество / штук	время	Режим нагревания
Сандвичи	2 – 3	2 – 3 мин.	двойной
Тосты	2 – 3 куска	2 – 3 мин.	двойной
Свиной шпик	4 ломтя	5 – 10 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Ломти ветчины	3 – 4 ломтя	7 – 12 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Гамбургеры	2 – 3 штуки	8 – 10 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Свиные отбивные	2	12 – 14 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Рыбное филе	1 – 2 куска	10 – 12 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Сосиски / Хот-доги	3 – 4	10 – 12 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Говяжий антрекот	2 куска (толщиной прим. 2 см)	12 – 14 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Бараньи отбивные	2 – 3	11 – 14 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Цыплёнок	1 половина	15 – 20 мин. для каждой стороны	нагревание сверху
Пица	до 350 г	согласно рецепту	двойной
Пица, глубокозамороженная	около 300 г	прим. 15 мин. Смотри также рекомендации завода-изготовителя.	двойной

Эти данные являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от обстоятельств.

Чистка

1. Отключите сетевой штекер.
2. Производите чистку ТОЛЬКО после полного остывания прибора.
3. Поверхность прибора и кварцевый нагревательный элемент очищайте сухой, мягкой тряпкой.
4. Крошки и кусочки пищи в процессе приготовления падают на специальный поддон и удаляются из печи вместе с ним.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

RUS

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	**PO 2790**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**1000 Watt**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings, Krefeld • 02/03